TYGODNIK
ROLNICZO-TECHNOLOGICZNY.

ROK TRZECI. KWARTAŁ PIERWSZY.

Ora et Labora. Medium tenuere beati.

Pisma tego w każdą Niedzielę wychodzić będzie arkusz. — Przedpłata wynosi półrocznie: w Warszawie zł. 12, na prowincyi zł. 15. — Prenumerować nań można *półrocznie* lub *całorocznie*: w Warszawie w Redakcyi Tygodnika Rolni. Techn. przy ulicy Sto-Jerskiej Nro 1789. Na prowincyi na wszystkich Urzędach i Stacyach Pocztowych. — W Warszawie z Redakcyi do mieszkań PP. Prenumeratorów *bezpłatnie* będzie odesłane.



Nro 4.

NIEDZIELA Dnia 22 Stycznia 1837.

Ekonomia Krajowa.

O gospodarstwach wzorowych w ogólności, a w szczególności o założonem przez akcye.

Cóż jest właściwie gospodarstwo wzorowe? — Biorąc dosłownie brzmienie tego wyrazu: gospodarstwem wzorowem byćby winno to, któreby przez swe dokładne urządzenie i prowadzenie, za wzór służyć mogło.

„Ale — powie kto — możnaż naśladować jakiebądź gospodarstwo, kiedy miejscowość i inne okoliczności główną być winny podstawą ich urządzenia; te zaś pospolicie tak są rożne, iż biorąc rzeczy ściśle, dwie włości, nawet obok siebie położone i na pierwszy rzut oka pod wszelkiemi względami do siebie podobne, w rzadkich bardzo przypadkach mogą być urządzone na jednę formę.

Uwaga ta w części tylko jest słuszną. W jakichże to bowiem punktach pospolicie włości pomiędzy sobą się różnią? a oto: różnią się pod względem obszerności, rodzajności i położenia ziemi; różnią się pod względem rodzaju i obszerności łąk i pastwisk, czyli rzecz uogólniając: pod względem systemu rolniczego, miejscowości odpowiadającego."

Pewna, że pod powyższemi względami wielka pomiędzy włościami zachodzi różnica; jednakże, nie może ona pociągnąć za sobą zmian głównych zarysów tychże systemów; ponieważ w tym razie tyleby ich natworzyć należało, ile się znachodzi odcieniów pomiędzy miejscowościami i innemi okolicznościami; tego zaś ani podobna, ni też potrzeba czynić; niepodobna, gdyż główne zarysy tychże systemów takowych zmian nie cierpią; niepotrzeba, ponieważ też zasady tak mo-

gą być modyfikowane, iż dokładnie odpowiedzą każdej miejscowości, każdem okolicznościom.

Tłumaczę się wyraźniej: System pastwiskowy może posiadać mniej więcej pastwiska, według rodzaju ziemi i ilości pastwisk samorodnych, które takiemi pozostać muszą; ale zawsze pastwisko sztuczne głównym pozostanie systemem tego charakteru, zmodyfikowanym tylko przez zastosowanie go do miejsca i okoliczności.

Np. folwark A. za wzór służyć mający, nie posiadając pastwisk samorodnych, potrzebuje rocznie dla wyżywienia liczby inwentarzy, obszerności roli odpowiedniej, 300 mor. sztucznego pastwiska. — Folwark B. znajduje się co do obszerności i rodzaju gleby w podobnem położeniu co folwark A.; ale posiada np. 100 mor. pastwiska samorodnego, które zostawić wypada. A zatem, folwark B. co do głównych zasad, idzie za wzorem A., z tą przecież różnicą, iż zamiast 300 m. sztucznego pastwiska, zostawia go tylko 200 m.; ma się rozumieć, jeżeli pastwisko samorodne tego jest rodzaju, iż pod względem wydania ilości paszy z danej przestrzeni, równa się pastwisku sztucznemu.

To samo ma miejsce co do systemu płodozmiennego, pod względem stosunku pomiędzy uprawą roślin pastewnych a uprawą innego rodzaju roślin. Na który to stosunek obszerność łąk samorodnych główny wpływ wywiera. A więc, stosunek ten według miejsca i okoliczności może się zmieniać; ale główny charakter systemu płodozmiennego, jaki nam wzór przedstawia, zostaje niezmiennym.

Z tego wypada, iż gospodarstwo dobrze urządzone, pod względem naśladowania systemów rolniczych, co do głównych ich zasad, bardzo dobrze za wzór służyć może. Samo zaś z siebie się rozumie, iż wszelkie inne czynności gospodarskie, z swej natury żadnym, lub nieznaczącym modyfikacyom ulegające, jako: uprawa roli, dobre utrzymywanie łąk, hodowanie inwentarzy i t. p., a mianowicie różne części techniki wiejskiej, całkiem ze wzoru być mogą naśladowane.

Ważniejsze tu zachodzi pytanie: na jaką stopę gospodarstwo wzorowe urządzone być winno? — Zdaje mi się, iż odpowiedź na to jest łatwa i prosta: być ono winno urządzonem w ten sposób, czyli na taką stopę, by ją mogli naśladować ci, dla których ma być wzorem. Skoro zaś oznaczymy klassę gospodarzy, podobnego wzoru u nas potrzebujących, wtedy główne jego zarysy same z siebie się wykryją.

Nie potrzebują u nas wzoru gospodarze milionowi: bo najprzód liczba ich względem ogółu jest zbyt mała, a powtóre, obejdą się bez niego. Ale go potrzebują posiadający jednę lub parę wiosek, którzy zwykle nie posiadają znacznych funduszów na wielkie nakłady i spekulacye; jak również nie mogą nabywać wiadomości, przez kosztowne własne doświadczenia. Ztąd wypływa co do urządzenia gospodarstwa za wzór u nas służyć mającego, to:

Pierwsze, główne, zasadnicze prawidło: aby nie przez wielkie nakłady do doskonałości, czyli do wydania najwyższego czystego dochodu doprowadzonem zostało; gdyż potrzebujący wzoru, nie są w stanie takowych ponosić. Ale raczej ma ono samo przez się, czyli przez stopniowe zwiększanie się żyzności ziemi, na wyższy posuwać się stopień. Wprawdzie skutek postępowania takowego mniej jest świetny, mniej uderzający; ale natomiast gruntowniejszy, pewniejszy, do naśladowania przystępniejszy: a tego też właśnie nam potrzeba.

Z tego pierwszego, głównego, zasadniczego prawidła, wypływają co do szczegółowego urządzenia i prowadzenia tegoż gospodarstwa, następujące zasady:

a) Żadnych nagłych i kosztownych budowli;

b) Żadnych nagłych i kosztownych popraw gruntów, bądź to chemicznych lub fizycznych.

c) Żadnych ozdób, raczej okazałość niżli użyteczność, na celu mających.

d) Z machin rolniczych te tylko, które w gospodarstwie rzeczywiście są potrzebne, a przytem już doświadczone i niekosztowne. Słowem, aby wzór w mowie będący zachęcał do naśladowania, potrzeba: aby niem dyrygujący niejako postawił się w położeniu właściciela ziemskiego, który posiada wprawdzie dostateczny fundusz do prowadzenia gospodarstwa; ale nie ma go na nagłe poprawy i ozdoby.

Gospodarstwo, o którem mowa, w dwóch głównych przedmiotach za wzór służyćby powinno:

1. Pod względem li Gospodarstwa wiejskiego.
2. Pod względem Technologii wiejskiej.

Co do pierwszego. Powinnoby wystawiać wzór w ogólności dobrego gospodarstwa, a w szczególności skierowanego do obecnych handlowych stosunków. A więc, powinnoby być wzorem:

1. Pod względem podziału pól i uprawy ziemi.
2. Pod względem następstwa roślin każdej glebie właściwego.
3. Pod względem sposobu użyzniania ziemi i środków do tego celu najpewniej i najtaniej prowadzących.
4. Pod względem obchodzenia się z łąkami i pastwiskami tak sztucznemi jako i samorodnemi.
5. Pod względem hodowania i uszlachetniania zwierząt domowych.
6. Pod względem uprawy roślin, mianowicie tych, które w obecnych handlowych stosunkach mają odbyt.
7. Nakoniec pod względem urządzenia i prowadzenia gospodarstwa domowego, rachunkowości i t. d.

(Dokończenie w następnym Nrze.)

Technologia Wiejska.

Opis własności nowo wynalezionego apparatu gorzelnianego.

przez Hr. Kickiego.

(Artykuł nadesłany.)

Apparat niniejszy jest praktycznie czynny w gorzelni Krynickiej, w dobrach Orłów, w Województwie Lubelskiem, Obwodzie Krasnostawskim, już od blizko dwóch lat (a). Wszelka przeto wątpliwość, najszczęśliwszym z pozoru w teoryi pomysłom towarzysząca, skoro takowe, jak to się często zdarza, w wykonaniu praktycznem w innem świetle się okażą, tu upada i sama rzeczywistość już przemawiać może. Cała zaleta w mowie będącego apparatu zależy w teoryi na zdekomponowaniu zasad pierwotnie przez Pistoryusza wytkniętych, będąc bowiem pierwszym, który najwłaściwiej zastosował zasady konstrukcyi do natury destylacyi, w całym ciągu (bo aż do uzyskania najmocniejszego produktu) onejże, jest przeto twórcą systematu, który przez wieki szanowanym być może; podobnie jak w innych gałęziach wszelakich sztuk i przemysłu, w których na tejże naturze oparte systemata istnieją; lecz który przezto niewyklucza późniejszych, chociaż zgodnych z pierwotnym układem poprawek, jak to w każdym postępie przemysłu ma miejsce; w których, chociaż pomysły ich twórców istnieją, a przecież postęp na zastosowaniu trafniejszym już ogłoszonych zasad oparty, bez zaprzeczenie jest pożądanym; przez co, ten lub ów szczegół dostateczniej rozwinięty, lub zastosowany właściwiej, lub też skład całości odmienny kierunek otrzymuje.

)(

(a) Obecnie w dwóch exemplarzach.

Praktyczne apparatu mego wynalazku zalety są następujące:

1. O połowę mniejszy kapitał wyłożony na nabycie onegoż. — W równymże bowiem czasie odbywając destylacyą ilości równej, i dając produkt sięgający próbę dwunastą alkoholometru Magiera, darzy posiadacza wszelkiemi własnościami apparatu Pistoryusza, pozostawiając mu kwotę kilku tysięcy, jako obrotowy kapitał, w teraźniejszym stanie przemysłu gorzelnianego, tak przeważnie na pomyślność onegoż wpływać mogący.

2. Wydaje produkt czyściejszy. — Co wypływa z samejże konstrukcyi onegoż; naprzód dla tego, że pary alkoholu z mniejszą powierzchnią miedzi zostają w zetknięciu, a szczególniej z przyczyny wielkiego ruchu płynu, znajdującego się w seperatorze, przez ciągły wpływ ukośny znacznego strumienia pary zpowodowanego; przez co produkt pierwszy, wódką zwany, posiadając najwięcej kwasów roślinnych w swem składzie, w tym to stanie ciągle wielkiego ruchu postawiony, jest razem w położeniu najmniej sprzyjającem, dozwolenia działalności kwasom; w skutek czego zobojętnioną niejako zostaje szkodliwość tego pierwszego, a na zanieczyszczenie następne jedynie prawie działającego produktu; co wszystko przeciwnie w apparacie Pistoryusza ma miejsce, bowiem w tak zwanym cylindrze, na zbiór skroplonej wódki przeznaczonym, a jako spód ogrzewacza tworzącym, i wielką powierzchnią zimnego zacieru oziembionym, pary wszelkie bez różnicy się topią (przybywając oprócz tego w innym kierunku), pozostawiają płyn w stanie działania zawartych kwasów, najwięcej odpowiadającym; przy powtórnym zatem do stanu sprężystego przejściu, nasycone roztworem miedzi, tworzą w dalszym postępie zaród do tak zwanego masła miedzianego, unosząc wreszcie takowy w najoddalońsze apparatu części. To zatem zanieczyszczenie, jedyne prawie, którego w zwyczajnych apparatach uniknąć zupełnie jest niepodobieństwem, a które jest przyczyną, że produkt z prostych kotłów uzyskany, zawsze jest poznanym i więcej cenionym; ten to nieszczęsny smak tak nazwany Maszynowy (*Fuselgeschmack*) w apparacie niniejszym, również jak i obsadzone wewnątrz onegoż masło miedziane, dotąd dostrzeżonemi nie zostały.

3. Potrzebuje mniej opału. — Aczkolwiek pięknym jest pomysł umieszczenia dwóch garnców na jednym ognisku, to wszelako temuż powiększeniu ogniska zawsze zużycie większej ilości materyału palnego towarzyszyć musi; zwłaszcza kiedy zamiar przyśpieszenia destylacyi inną drogą osiągniętym być może; ta zaś polega na stosownej konstrukcyi seperatora, który lubo ma kształt talerza, nie jest wszelako wcale onymże; jest raczej z natury przeznaczenia swego alembikiem, służącym na zbiór przez skroplenie pierwszego produktu destylacyi, to jest widki; lecz jest alembikiem w przeznaczeniu swem ulepszonym, albowiem zwyczajny alembik topi wszelkie bez różnicy pary, tenże zaś najmocniejsze przepuszcza w stanie sprężystym, a przeto skutek destylacyi przyśpiesza. Kształt jego dowolny być może; obecnie odebrał okrągły, zastosowany do nad niem umieszczonego ogrzewacza, przeto ma pozór zwyczajnego talerza, gdy tymczasem różnica celu jest zupełnie inna. Pierwszy bowiem służy do rozdzielenia pary na cienkie powłoki, aby przez to je oswobodzić od części cięższych, czyli flegmistych, za pomocą takowych stopniowego oziembienia. W mowie zaś będący seperator, służy na zbiór skroplonej pierwszej pary, z zacieru wydobytej, i do seperacyi takowej za pomocą powtórnej, po nastąpionem skropleniu na nowo w jego obrębach rozpoczętej destylacyi; co w skutek działania cieplika, przez topienie par uwolnionego się osiąga. Dowodem zresztą stosowniejszego użycia cieplika podczas biegu destylacyi utworzonego, a na korzyść samejże destylacyi obróconego, jest większa już uzyskana rektyfikacya par alkoholicznych, przed dojściem ta-

kowych do rektyfikujących one ostatecznie, lecz bardzo wielkim kosztem tegoż cieplika talerzy, przez co w miejscu tychże, tylko jeden rektyfikator, nie jak w apparacie Pistoryusza trzy talerze dany być mógł. — Powyższą zaletę uzyskanej wcześniejszej rektyfikacyi par spirytusowych, to jest jeszcze w tych częściach apparatu, w których wywiązujący się cieplik do osiągnięcia innych celów destylacyi przeznaczonym być może, nim takowe dojdą do części, na próżno cieplik, w skutek czyszczenia się par wywiązany rozpraszających, jakimi są wspomnione talerze w apparacie Pistoryusza (w mowie zaś będącym apparacie rektyfikator użyciem wody zimnej również czasami przychodzony) uskutecznia stosownej konstrukcyi Deflegmator, wewnątrz ogrzewacza umieszczony; za pomocą którego, pary alkoholu w swem przechodzie o tyle oczyszonemi zostają, iż do ostatecznej onychże rektyfikacyi, nie potrzebuję, jak jedynie nader małego użycia środka chłodzącego, to jest wody zimnej; a doświadczenie to jedyne, jako w swych skutkach przez daremne rozproszanie cieplika, tyle kosztowne oziembienie, dostatecznem do uzyskania mocnego produktu być się okazało.

4. Zysk na lokalu; albowiem apparat w mowie będący, potrzebuje w porównaniu apparatu Pistoryusza miejsca mniej; na wysokość o część trzecią, zaś na długość o połowę.

(*Dokończenie w następnym Nrze.*)

Sposób robienia różnych gatunków porteru i piwa angielskiego.

Anglia, jak niemal każdym innym przedmiotem, tak też i dobremi gatunkami piwa nad wszystkie kraje celuje. Za najlepsze powszechnie są uznane: 1) Porter, 2) Ale (Ehls, u nas znane pod mianą: Piwa angielskiego), 3) Piwo bursztynowe (Amber-Ehls), 4) Piwo zwyczajne stołowe, 5) Reading zwane, i Piwo z jagód bzowych.

Porter.

Na 1400 kwart porteru, bierze się:

624 funty słodu jęczmiennego jasnego.
420 — — — żółtawego.
420 — — — brunatnego.
40 — najlepszego chmielu.
6 — cukru białego.
6 — soku lukrecyi.

Słód miałkoześrótowany nalewa się po raz pierwszy 1200 kwartami wody na 55 stopni R. Wszystko się należycie miesza, kadź się nakrywa szczelnie i zostawia w spokojności przez jednę godzinę. Brzeczka się nie ściąga, ale dolewa się do kadzi wody na 75 stóp. R. kwart 800, i po dokładnem umięszaniu, zostawia przez 2 godzin również w nakrytej kadzi; poczem dopiero brzeczka się ściąga, a słodziny po raz drugi nalewają się 600 kwartami wody na 75 stóp. R. Po upłynieniu $1\frac{1}{2}$ godziny brzeczka się powtórnie ściąga i z pierwszą połącza; poczem gotuje się póty, póki objętość nie wyparuje do 1400 kwart. Przy końcu gotowania kładzie się do kotła cukier i sok lukrecyi.

Chmiel gotuje się najprzód z 40 kwartami wody przez godzin 10; poczem extrakt się zlewa; po raz drugi z 30 kwartami wody przez godzin 6. Pierwszy i drugi extrakt chmielowy dodaje się do brzeczki przy końcu jej wygotowania. Po dostatecznem wygotowaniu, brzeczka zlewa się z kotła do chłodnic, a ztąd po ostygnieniu do stóp. 14 R. idzie do kadzi fermentacyjnej.

Drożdży daje się po 8 funt. na każde 100 funt. słodu. Po ukończeniu fermentacyi, zbierają się drożdże wierzchnie i porter się beczkuje. Skoro tu wyrobi, beczki dolewają się wodą zimną i mocno szpuntują.

Porter dubeltowy.

Porter dubeltowy różni się od poprzedniego większą tęgością.

Na 1000 kwart dubeltowego porteru bierze się:

600 funtów słodu brunatnego jęczmiennego.
400 — — żółtawego.
400 — — jasnego.
25 — jak najlepszego chmielu.
$3\frac{1}{2}$ — cukru.
$3\frac{1}{2}$ — soku lukrecyi.

Postępowanie jest zupełnie podobne do poprzedniego, z tą jedynie różnicą, iż do każdego nalewu słodu bierze się o $\frac{1}{3}$ część mniej wody, otrzymana brzeczka paruje się póty, póki objętość płynu nieumniejszy się do tysiąca kwart; ma się rozumieć, iż także i do gotowania chmielu bierze się o $\frac{1}{3}$ część mniej wody.

Piwo Angielskie (Reading).

To ulubione w Anglii piwo, różni się od porteru jaśniejszym kolorem, mniejszą goryczą i szczególniej aromatycznym smakiem.

Na 1000 kwart bierze się:
800 funtów słodu jasnego.
15 — chmielu.
$3\frac{1}{2}$ — cukru zwyczajnego.
$\frac{3}{4}$ — ziarna paradyskiego (paradis körner).
$2\frac{1}{3}$ funta nasienia koryandru.
15 kwart drożdży.

Słód nalewa się tu w dwóch peryodach.

Do pierwszego nalewu bierze się 800 kwart wody na 65 stóp. R. Wyciągnienie słodu trwa godzin 2.

Do drugiego nalewu wody kwart 650 na 75 stóp. R. Po $2\frac{1}{2}$ gdzin, brzeczka się ściąga i warzy powoli, dopóki przez parowanie nie zmniejszy się do 1000 kwart. Przy końcu gotowania, wyż wymienione ingredencye dodają się do kotła w stanie rozdrobnionym. Po 2ch godzinach warzenia, brzeczka cedzi się przez flanelę, lub też przez słomę.

Chmiel gotuje się podobnie jak wyżej opisaliśmy, najprzód z 15 kwart wody, a po raz drugi z $7\frac{1}{2}$ kwart. Otrzymany extrakt miesza się z brzeczką. Zresztą postępuje się tu jak poprzednio, z tą tylko różnicą, iż skoro piwo pierwszą odbędzie fermentacyą, zlewa się do innego naczynia, gdzie dodaje się do niego 8 funtów soli kuchennej, jeden funt mąki z bobu, i dopiero w tym stanie się beczkuje. Po wyrobieniu, beczki dolewają się czystą wodą.

(*Dalszy ciąg w następnym Nrze.*)

Budownictwo Wiejskie.

Opis owczarni z okrągłemi rafami na 500 maciorek.

(z Ryciną.)

P. Jaendl, Dyrektor budownictwa w Pradze (w Czechach), wymieniając zwyczajne przyczyny biegunki i kolek jagniąt i środki tej chorobie najpewniej zapobiedz mogące, liczy do ostatnich stosowne urządzenie owczarni. Przytaczam tu własne słowa Autora:

„Jedną z głównych przyczyn biegunki i kolek jagniąt, jest zaziębienie. Przy teraźniejszym sposobie chodowania owiec, jagnięta pospolicie wcześnie się rodzą, zwykle wśród zimy. — Podczas suchych mrozów, czyli gdy śnieg ziemi nie pokrywa, owce stare, a mianowicie maciorki, pędzą się w pole; ostatnie szczególniej dla nabycia więcej mleka."

„Wypędzając owce z owczarni, otwierają się zwykle szeroko wrota, aby niewykoconych jeszcze maciorek nie narazić na uszkodzenie przez zbytnie ciśnienie się; tym zaś sposobem, przez też wrota znaczna masa ciepła z owczarni uchodzi; którego przecież jagnięta, te z natury słabowite i delikatne zwierzątka, tak wiele potrzebują; owszem jest

ono niezbędnie im potrzebne do mocnego i zupełnego wykształcenia. Pozostając zatem w owczarni, po wyjściu z niej owiec, mniej więcej wystudzonej, wiele już cierpią na tak nagle zmienionej temperaturze; a która naturalnie coraz bardziej się tu zniża, gdyż słabe ich wyziewy nie są w stanie oddziaływać cisnącemu się zimnu do przestrzeni, w stosunku do liczby jagniąt w niej zamkniętych, zbyt obszernej."

„Po niejakim czasie, gdy owce wracają z pola, wrota powtórnie się otwierają, i reszta ciepła w owczarni zawartego przez nię się wydala; prócz tego, jakąż to massę zimna owce w swych runach do owczarni sprowadzają? Teraz, jagnięta mocno zewnętrznie oziębione i przytem wygłodzone, biegną spiesznie do swych matek, i z zimnych cyców piją z chciwością mniej więcej ostudzone mleko: możnaż się dziwić, że znaczna ich część ginie na biegunkę, kolki, lub inne zaziębienia pochodzące choroby?"

„Nakoniec, codzienne kilkokrotne ciśnienie się maciorek podczas jedzenia ze zwyczajnych rafów, musi koniecznie wstrzymywać dokładne wykształcenie w ich wnętrznościach jagniąt; a mianowicie w owczarniach temi zwierzętami przepełnionych. Może kto powie: że maciorka kotna przez wrodzony instynkt chroni się od uszkodzenia. — Pewna, iż ten instynkt jest wrodzony każdej ciężarnej samicy; jednakże nie posuwajmy go po za obręb przez naturę zakreślony; pamiętajmy, że chęć zachowania życia jest mocniejszą od chęci zachowania swego płodu; i dla tego to, maciorka zgłodniała, równie się ciśnie do jadła, jak owca jałowa."

„Chodzi więc oto: w jaki sposób możnaby zaradzić zbytecznemu oziębieniu jagniąt z przyczyny wyżej przytoczonej; i jakby usunąć zbyteczne się ciśnienie maciorek do jadła."

„Celem zabezpieczenia jagniąt od zimna zewnętrznego i wewnętrznego, byłoby zdaniem mojem najstosowniej, gdyby w owczarni, wyłącznie dla maciorek przeznaczonej, znajdował się oddział, w stosunku do jej przestrzeni jak 1 do 5. Podczas bytności maciorek w owczarni, wrota do tegoż oddziału byłyby otwarte i owce w całej przestrzeni zarówno rozdzielone, a następnie temperatura w małym i wielkim oddziale jednostajna."

„Podczas wypędzania maciorek w pole, najprzód wydaliłyby się one z małego przedziału do większego i wrota do tamtego dobrze zawarły. Po wyjściu zaś onych z owczarni, jagnięta wpędziłyby się do małego oddziału, i tutajby zostawały do powrotu matek. Tym sposobem nie doznałyby one wcale tyle im szkodliwego oziębienia; bowiem własne ich wyziewy i ciepło z gnoju się wywiązujące, zachowały dość wysoką temperaturę, podczas pobytu matek w polu. Ma się rozumieć, iż to tylko w razie wielkich mrozów należałoby czynić; w przeciwnym zaś przypadku, to jest w razie ciepła, możnaby jagnięta w obu przedziałach zostawić."

„Po powrocie maciorek z pola, wpuściłyby się one najprzód do wielkiego przedziału i tu zostały, dopókiby się same i owczarnia dostatecznie ogrzała; poczem dopiero puściłyby się jagnięta do matek. Tym sposobem zapobiedzby się mogło oziębieniu jagniąt tak zewnętrznemu jako i wewnętrznemu."

Figura 1wsza na dołączonej rycinie przedstawia w mowie będący oddział, w środku podłużnej ściany przybudowany. Wszakże można go zrobić z mniejszym kosztem w jednym z końców owczarni. W każdym razie powinien on być od strony południowej.

(*Dokończenie w nastąpnym Nrze.*)

Rozmaite Przedmioty.

Wyjątki z rocznego sprawozdania czytanego na głównem posiedzeniu Towarzystwa rolniczego w Ranis.

1. Metoda P. Hudoffskowa, karmienia koni chlebem, została wypróbowaną i za dobrą uznaną.

2. Nowe próby potwierdziły dawniejsze doświadczenia: że zbieranie naci kartoflanych przed 25 Września, umniejsza plon kartofli o $\frac{1}{4}$ część.

3. Poczynione doświadczenia z uprawą szporku na gruncie lekkim piasczystym, dostatecznie wykazały wielką korzyść, jaką w tym rodzaju ziemi ta roślina przynosi. — Towarzystwo poleca więc siew szporku w gruncie lekkim ale żyznym, w rzysku ozimem na paszę jesienną.— Można go też uprawiać z korzyścią na paszę letnią, mianowicie w razie ochybienia koniczyny czerwonej.

Natomiast, też same doświadczenia przekonały, iż w gruncie iłowatym i wapiennym roślina ta zupełnie ochybia.

4. Porównawcze doświadczenia okazały: iż obrywanie kwicia kartofli, powiększa ich plon o $\frac{1}{8}$ część.

5. Z morga (bawarskiego) zebrano koniczyny zielonej centnarów 240. Z tej otrzymano 48 centn. siana, które w paszeniu równało się 24 szeflom Drezdeńskim owsa. (a)

Według powyższego, zielona koniczyna ma się do suszonej jak 5 do 1. Stosunkowa zaś pożywność tegoż siana do pożywności owsa, jest jak $2\frac{1}{2}$ do 1, czyli $2\frac{1}{2}$ funta siana z koniczyny tyle żywią co 1 funt owsa.

6. Doświadczenia niektórych członków Towarzystwa wykazują: iż wymłacanie roślin olejnych (prócz lnianki) końmi, zawsze jest korzystniejszem od młocenia ich zwyczajnemi cepami; a nawet, iż w niektórych przypadkach ten sposób młócenia z korzyścią być może użytym do roślin kłosowych.

(a) Szefel Drezdeński trzyma $26\frac{1}{2}$ naszych garncy. R.

7. Wielkie jest podobieństwo, iż obfite karmienie świń zbożem, wzbudza w nich chęć pożerania swych prosiąt.

8. Siew koniczyny Nostrzyk zwyczajny (trifolium melilotus officinale) w zbożu na roczne pastwisko, poleca się każdemu sztucznego pastwiska potrzebującemu.

9. Odsłanianie ziemi z po nad pieńków 20-letnich, a nawet i starszych brzoz, mocno wzbudza puszczanie się z nich licznych wypustków.

10. Towarzystwo zwraca uwagę gospodarzy na wyrabianie mączki z kartofli, której użycie coraz bardziej się rozszerza; namienia przytem: iż kartofle więcej jej wydają na wiosnę, niźli w jesieni.

11. Czynione doświadczenia z sadzeniem oczek kartoflanych, nie wydały korzystnych rezultatów.

12. Poleca się uprawa koniczyny czerwonawej (Trifol. rubens) na roczną roślinę pastewną. (b)

13. Nawożenie ziemi sapowatej gliniastej wapnem gaszonem, wielką przynosi korzyść.

14. Towarzystwo postanowiło zwalczyć przesąd o szkodliwości używania do pracy krów, jaki mianowicie pomiędzy pomniejszemi gospodarzami ma miejsce. Tym końcem, w wielu majętnościah szlacheckich oprzężono już krowy bez wielkich trudności. Skutek był najpomyślniejszy; bowiem przy umiarkowanem natężeniu i nieco powiększonym pokarmie, ilość mleka wcale się nie umniejszyła.

(*Niektóre uwagi nad powyższemi radami, w następnym Numerze.*)

Sprostowanie pomyłek.

W recepcie na prezerwatywę dla owiec, przy końcu Nru 2 z r. b. zamieszczonej, zamiast Hypenum, czytać Hypericum; zamiast Zemszek, czytać Zeniszek (Carlina acaulis); zamiast Swierzbnica ugryziona, czytać Ziela dryakiew ugryziona, czyli Swierzbnica.

(b) Jest to odmiana, czyli gatunek zwyczajnej czerwonej koniczyny. R.

Redaktor *Tygodnika* Nep. Kurowski przy ulicy Sto-Jerskiej Nro 1789. — w Drukarni XX. Pijarów.